Friteuses à gaz Dean Millivolt (CE)

Guide d'installation et d'utilisation





Modèles SM20, SM35, SM40, SM50, SM60, SM80, SR42 et SR52
CE UNIQUEMENT



Permanence Téléphonique 1-318-865-1711

MAI 2007

8195955

Canadien Français

Veuillez lire toutes les sections de ce manuel et le conserver pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

AVIS
Cet appareil est destiné à des professionnels uniquement et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié. L'installation, la maintenance et les réparations doivent être confiées à un centre de SAV agréé Dean ou à un autre professionnel qualifié. Toute installation, maintenance ou réparation effectuée par un personnel non qualifié risque d'annuler la garantie du fabricant. Pour la définition d'un « personnel qualifié », reportez-vous au chapitre 1 de ce manuel.

AVIS
Ce matériel doit être installé conformément aux codes locaux et nationaux appropriés du pays et/ou de la région d'installation.

AVIS
Les dessins et les photos utilisés dans ce manuel illustrent les procédures techniques, d'utilisation et de nettoyage, et peuvent ne pas correspondre exactement aux procédures d'utilisation sur site édictées par la direction.

AVIS AUX CLIENTS UTILISANT DES APPAREILS ÉQUIPÉS D'UN ORDINATEUR

ÉTATS-UNIS
Cet appareil est conforme à la partie 15 des règlements de la FCC. Son fonctionnement est sujet aux deux conditions suivantes : 1) Cet appareil ne risque pas de causer d'interférences nuisibles et 2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant causer un fonctionnement indésirable. Même si cet appareil est répertorié comme appartenant à la classe A, il a montré qu'il pouvait se conformer aux limites de la classe B.

Canada
Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme ICES-003 edictée par le Ministre des Communications du Canada.

AVERTISSEMENT
L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

DANGER
Il faut prévoir de limiter le mouvement des friteuses sans dépendre des raccordements des tuyaux à gaz. Les friteuses simples équipées de pieds doivent être stabilisées en installant des sangles d'ancrage. Toutes les friteuses équipées de roulettes doivent être stabilisées en installant des chaînes de retenue. Si vous utilisez une conduite de gaz flexible, vous devez connecter à tout moment un câble de retenue supplémentaire quand vous utilisez la friteuse.



DANGER

Le rebord avant de la friteuse n'est pas une marche ! Ne montez pas sur la friteuse sous peine d'encourir des blessures graves si vous glissez ou entrez en contact avec l'huile chaude.

ATTENTION

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

ATTENTION

Les instructions à suivre si l'opérateur détecte une odeur de gaz ou une fuite de gaz doivent être affichées à un endroit visible. Procurez-vous ces informations auprès de la compagnie de gaz locale ou au fournisseur de gaz.

DANGER

Le plateau ramasse-miettes des friteuses équipées d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules alimentaires peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certains shortenings. Des informations complémentaires peuvent être obtenues dans le manuel de filtrage inclus au système.

AVERTISSEMENT

Aucune structure de la friteuse ne doit être altérée ni supprimée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante. Des questions ? Appelez la permanence téléphonique Dean au 1-800-551-8633.

AVERTISSEMENT

Ne tapez pas la bande d'assemblage de la friteuse avec les paniers ou d'autres ustensiles. Cette bande assure l'étanchéité du joint entre les unités de friture. Si vous frappez les paniers sur cette bande afin de déloger du shortening, vous déformerez la bande et compromettrez son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.

ATTENTION

Avant d'effectuer la conversion, couper d'abord l'alimentation en gaz, ensuite couper l'alimentation électrique.

IMPORTANT

Le fonctionnement sûr et satisfaisant de votre matériel dépend d'une installation correcte. L'installation conforme aux codes locaux en vigueur ou, en l'absence de codes locaux, conforme aux normes de l'Union européenne (CE).

AVERTISSEMENT

Une trousse de conversion doit être installée par un service d'entretien qualifié, selon les instructions du fabricant et selon toutes les exigences et tous les codes pertinents de l'autorité compétente. Assurez-vous de bien suivre les instructions dans cette notice pour réduire au minimum le risqué d'incendie, d'explosion ou la production de monoxyde de carbone pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Le service d'entretien qualifié est responsable de l'installation de cette trousse. L'installation n'est pas adéquate ni complète tant que le bon fonctionnement de l'appareil converti n'a pas été vérifié selon les instructions du fabricant fournies avec la trousse.



Friteuses à gaz Dean Millivolt (CE)

Guide d'installation et d'utilisation

TABLE DES MATIÈRES



Friteuses à gaz Dean Millivolt (CE)
Guide d'installation et d'utilisation

TABLE DES MATIÈRES (suite)

No. de page

FRITEUSES A GAZ DEAN MILLIVOLT (CE)
CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

1.1 Applicabilité et validité

Les gammes de modèles (séries Dean Super Marathon et Super Runner) ont été approuvées par l'Union Européenne (CE) pour la vente et l'installation dans les pays suivants de l'UE : AT, BE, KE, KD, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT et SE.

Ce manuel est uniquement applicable et valable pour tous les modèles (séries Dean Super Marathon et Super Runner) vendus dans les pays anglophones, y compris ceux de l'Union Européenne. En cas de contradiction entre les instructions et les informations de ce manuel et les codes locaux et nationaux en vigueur dans le pays d'installation du matériel, l'installation et le mode d'emploi devront se conformer en priorité à ces codes.

Cet appareil est réservé à un usage professionnel et doit être utilisé par un personnel qualifié, comme indiqué à la section 1.5.

1.2 Commande de pièces de rechange

Vous pouvez commander des pièces de rechange directement auprès du distributeur local agréé près de chez vous. Pour obtenir son adresse et numéro de téléphone, contactez le centre d'assistance technique ou l'usine. L'adresse et les numéros de téléphone de l'usine figurent au dos de ce manuel.

Vous devrez fournir les informations suivantes pour commander des pièces :

Numéro de modèle	____________________	Type	____________________
Numéro de série	____________________		____________________
Équipement en option	____________________		
Numéro de pièce	____________________	Quantité nécessaire	____________________

1.3 Informations de service

Appelez la permanence téléphonique au 1-800-551-8633 ou (318) 865-1711 pour vous renseigner sur le centre d'assistance technique le plus près de chez vous. Le numéro de modèle et de série vous seront demandés.

Pour vous aider plus efficacement, nous avons besoin des informations suivantes :

Numéro de modèle	____________________	Type	____________________
Numéro de série	____________________		
Équipement en option	____________________		
Nature du problème	____		
	____		

Des renseignements supplémentaires (environnement de cuisine, heure du jour, etc.) peuvent s'avérer utiles pour résoudre le problème.

1.4 Consignes de sécurité

Avant d'essayer d'utiliser cet appareil, lisez attentivement les instructions de ce manuel.

Tout au long de ce manuel, vous trouverez des annotations encadrées dans une double bordure similaires à celles qui figurent ci-dessous.

Les encadrés **ATTENTION** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui ***risquent de causer ou de produire un défaut de fonctionnement.***

⚠ **ATTENTION** **Exemple de zone ATTENTION.**

Les encadrés **AVERTISSEMENT** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui ***risquent de causer ou de produire l'endommagement de votre système*** et entraînent des défauts de fonctionnement.

⚠ **AVERTISSEMENT** **Exemple de zone AVERTISSEMENT.**

Les encadrés **DANGER** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui ***risquent de causer ou de produire des blessures*** et qui peuvent entraîner l'endommagement de votre système et/ou causer des défauts de fonctionnement.

⚠ **DANGER** **L'huile de cuisson chaude cause des brûlures graves. N'essayez jamais de déplacer une friteuse qui contient de l'huile de cuisson chaude, ni de transférer de l'huile de cuisson chaude d'un récipient à un autre.**

1.5 Personnel de maintenance

1.5.1 Définitions

A. Opérateurs qualifiés et/ou autorisés

1. Les opérateurs dits « qualifiés ou autorisés » sont ceux qui ont lu attentivement les informations de ce manuel et se sont familiarisés avec les fonctions du matériel ou qui ont une expérience passée avec le mode d'emploi du matériel traité dans ce manuel.

1.5.1 Définitions (suite)

B. Personnel d'installation qualifié

1. Le personnel dit « qualifié ou autorisé » est celui qui a lu attentivement les informations de ce manuel et s'est familiarisé avec les fonctions du matériel, ou qui a une expérience passée avec le mode d'emploi du matériel traité dans ce manuel.

C. Personnel de maintenance qualifié

1. Le personnel de maintenance qualifié regroupe les personnes qui connaissent bien le matériel Dean et ont été autorisées par Dean à exécuter la maintenance sur le matériel dean. L'ensemble du personnel de maintenance autorisé doit être équipé d'un jeu complet de manuels de maintenance et de pièces et avoir en stock un nombre minimum de pièces destinées aux appareils Dean. La liste des centres de SAV agréés Dean est fourni avec la friteuse expédiée de l'usine. ***Utilisez un personnel de maintenance qualifié sous peine d'annulation de la garantie Dean relative à votre matériel.***

FRITEUSES A GAZ DEAN MILLIVOLT (CE)
CHAPITRE 2 : INFORMATIONS IMPORTANTES

2.1 Réception et déballage du matériel

A. Assurez-vous que l'emballage est à l'endroit. Donnez un coup d'écart vers l'extérieur - ***pas de martèlement*** - pour retirer le carton. Déballez avec précaution la friteuse et retirez tous les accessoires du carton. Veillez à ne pas jeter ou égarer vos accessoires. Ils pourront s'avérer nécessaires par la suite.

B. Après le déballage, contrôlez immédiatement le matériel pour vous assurer qu'il n'a subi aucun dommage. S'il a été endommagé, contactez le transporteur et soumettez la réclamation appropriée. Ne contactez pas l'usine. La responsabilité des dégâts subis en cours de transport relève du transporteur et du revendeur.

   Si votre matériel arrive endommagé :

   1. Soumettez immédiatement une réclamation pour avarie - Indépendamment de l'ampleur des dégâts.

   2. Perte ou avarie visible - Assurez-vous que les dommages sont signalés sur la facture de transport ou le reçu de livraison, qui devra avoir été signé par le livreur.

   3. Perte ou dommages non apparents - Si les dégâts ne sont pas visibles au moment du déballage, avisez immédiatement le transporteur et soumettez une réclamation pour dommages non apparents. Vous devez soumettre cette réclamation sous 15 jours à partir de la date de livraison. Veillez à conserver le carton d'emballage pour inspection.

REMARQUE : Dean n'endosse aucune responsabilité pour les dommages ou pertes subis en cours de transport.

C. Déplacez la friteuse sur le lieu d'installation, et installez les roulettes et/ou pieds comme décrit dans le Chapitre 3.2.

D. Retirez tout plastique présent sur les côtés, à l'avant et sur les portes de la friteuse. N'oubliez de le faire avant le fonctionnement initial de la friteuse, car c'est beaucoup plus difficile par la suite.

2.2 Généralités

Un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et/ou autorisé (comme défini à la section 1.5) doit effectuer :

- **L'installation et la maintenance du matériel Dean.**

- **Conversion de cet appareil d'un type de gaz à l'autre.**

Respectez cette consigne concernant l'installation, la conversion à un autre type de gaz ou une autre maintenance sur cet appareil sous peine d'annuler la garantie Dean et d'endommager le matériel ou blesser le personnel.

2.2 Généralités (suite)

En cas de contradiction entre les instructions et les informations de ce manuel et les codes et réglementations locaux et nationaux en vigueur dans le pays d'installation du matériel, l'installation et le mode d'emploi devront se conformer en priorité à ces codes et réglementations.

⚠ DANGER
Les codes du bâtiment interdisent l'installation d'une friteuse sans couvercle sur son bassin d'huile ou de shortening chaud à côté d'une flamme nue d'un type quelconque, y compris une flamme de gril et de cuisinière à gaz.

À sa livraison, inspectez minutieusement la friteuse pour vous assurer qu'elle ne présente pas de signes visibles ou non apparents de dommages. (Voir la section 2.7 Réception et déballage du matériel.)

⚠ ATTENTION
Les appareils Dean équipés de pieds sont destinés à des installations fixes. Les appareils équipés de pieds doivent être soulevés avant tout déplacement pour éviter les dommages et les blessures. Pour les installations amovibles, vous devez utiliser des roulettes en option. Des questions ? Appelez le 1-800-551-8633.

Les friteuses à gaz de la série Dean Super Marathon et Super Runner sont des unités à gaz à faible consommation d'énergie. Toutes les unités sont expédiées complètement assemblées avec les accessoires dans le bassin de friture. Toutes les unités sont réglées, testées et inspectées à l'usine avant leur expédition. Les tailles et contenances de tous les modèles sont listées dans ce manuel.

⚠ AVERTISSEMENT
Le superviseur du site a pour responsabilité de s'assurer que les opérateurs sont informés des risques inhérents à l'utilisation d'un système de filtrage d'huile chaude, en particulier ceux liés aux procédures de filtrage, vidange et nettoyage.

2.3 Principes de fonctionnement

Le gaz en provenance de la conduite d'arrivée passe dans des orifices et se mélange à l'air dans les brûleurs dans la proportion permettant une combustion adéquate. Le mélange s'enflamme aux deux extrémités du tube à l'aide de la veilleuse. Des diffuseurs internes ralentissent la flamme tandis qu'elle passe dans le tube mélangeur. Cette flamme plus lente et moins turbulente produit une chaleur plus intense sur les parois des tubes, et permet donc une meilleure cuisson de l'huile.

2.4 Plaque signalétique

DANGER
Les friteuses DOIVENT être connectée UNIQUEMENT au type de gaz identifié sur la plaque signalétique.

La plaque signalétique se trouve derrière la porte de la friteuse. Les informations fournies incluent le modèle et les numéros de série, le nombre de kW/h des brûleurs, la pression du gaz en mb, et la configuration : gaz naturel ou propane. Les données de la plaque signalétique sont nécessaires pour l'identification correcte de l'unité, la communication avec l'usine, la commande de pièces de rechange, ou simplement pour obtenir des renseignements.

2.5 Pré-installation


DANGER
Aucune structure de la friteuse ne doit être altérée ni supprimée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante. Des questions ? Appelez la permanence téléphonique Dean au 1-800-551-8633.


DANGER
NE PAS connecter cet appareil au réseau de gaz avant d'effectuer chaque étape de cette section.

A. **Généralités** : Seul un agent qualifié est habilité à installer un appareil à gaz.

1. Un robinet de gaz manuel doit être installé sur la conduite d'arrivée de gaz à l'avant des friteuses pour assurer la sécurité et facilité d'entretien.

2. Les friteuses à gaz des séries Dean Super Marathon et Super Runner fonctionnent en millivolts et n'ont pas besoin d'une source d'alimentation externe.

B. **Dégagements :** La friteuse doit rester à l'écart des matériaux combustibles. Cette unité a été conçue pour les installations suivantes :

1. Installation commerciale uniquement (ne convient pas pour une utilisation à domicile).

2. Installation sur sol non combustible avec pieds ajustables de 15 cm ou de roulettes de 13 cm installés à l'usine.

3. Une construction combustible avec un dégagement minimum de 15 cm sur le côté, 15 cm à l'arrière, et équipé de pieds ajustables de 15 cm ou des roulettes de 13 cm.

2.5 Pré-installation (suite)

C. **Normes d'installation**

1. NORMES D'EXPORTATION/CE : L'installation de la friteuse doit être conforme aux codes locaux en vigueur ou, en l'absence de codes locaux, conforme aux normes de l'Union européenne (CE) ou nationales.

2.6 Matériel installé à hautes altitudes

A. Le débit calorifique de la friteuse (kW/h) est calculé pour une altitude de 610 m au maximum. Pour une altitude de plus de 610 m, le débit doit être réduit de 4 % à chaque incrémentation de 305 m au-dessus du niveau de la mer.

B. Les orifices nécessaires sont installés à l'usine si l'altitude de fonctionnement est connue au moment de la commande du client.

2.7 Alimentation en air et ventilation

Gardez la zone autour de la friteuse dégagée afin de prévenir toute obstruction de la combustion et de la ventilation.

A. Ne pas connecter la friteuse à une conduite d'évacuation.

B. Une installation et un réglage corrects permettront une ventilation adéquate de la friteuse.

C. Un friteuse commerciale doit évacuer ses gaz de combustion à l'extérieur du bâtiment. Une friteuse doit être installée sous une hotte aspirante, ou un ventilateur d'évacuation doit être installé dans le mur au-dessus de l'unité, car la température des gaz d'évacuation est de 427 à 538 °C. Vérifiez le mouvement d'air lors de l'installation. De puissants ventilateurs d'évacuation dans la hotte aspirante du système d'air conditionné peuvent provoquer de légers courants d'air dans la salle.

D. Évitez de placer la sortie du conduit de fumée de la friteuse directement à l'entrée-sortie de la hotte ; cela affecterait la combustion de la friteuse.

E. Ne jamais utiliser l'intérieur de la friteuse comme espace de stockage ou ranger des articles sur des étagères situées au-dessus ou au-dessous de la friteuse. La température des gaz d'évacuation peut excéder 427 °C et endommager ou fondre le cas échéant les articles stockés dans ou au près de la friteuse.

F. Une distance adéquate doit être maintenue de la sortie du conduit de fumée de la friteuse au bord inférieur du banc de filtres. La norme NFPA No. 96 indique qu'une distance minimum de 450 mm doit être maintenue entre la sortie du conduit de fumée et le bord inférieur du filtre de la hotte aspirante.

G. Les filtres et égouttoirs font partie de toute hotte industrielle. Veillez cependant à consulter les règlements locaux avant la construction et l'installation d'une hotte. Le système de conduite, la hotte aspirante et le banc de filtres doivent être nettoyés régulièrement et ne pas contenir de graisse.

2.8 Conversion des unités

Pression :
1 mbar = 10,2 mm W.C. = 0,4 pouce W.C.
20 mbar = 204 mm W.C. = 8 pouces W.C.
1 pouce W.C. = 25,4 mm W.C. = 2,5 mbar

Apport de chaleur :
1 kW = 3410 BTU/hr
100 BTU/hr = 0,0293 kW

Température :
0° Celsius = 32° Fahrenheit
Température en degrés Celsius = (Température en degrés Fahrenheit (F) – 32) x 0,555
100° Celsius = (212° Fahrenheit – 32) x 0,555

FRITEUSES A GAZ DEAN MILLIVOLT (CE)
CHAPITRE 3 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

3.1 Installation de la friteuse

A. Installation initiale : Si la friteuse est installée sur ses pieds, évitez de la pousser pour régler sa position. Utilisez une palette ou un vérin pour lever légèrement la friteuse, puis placez la friteuse à l'endroit où elle doit être installée.

B. Déplacement de la friteuse : Avant de déplacer une friteuse équipée de pieds, retirez le poids de chaque pied.

Remarque : Si un pied est endommagé lors du déplacement, contactez un agent de maintenance pour une réparation immédiate ou son remplacement.



Les friteuses pas fonctionnent pas correctement si elles sont montées dans une courbe.

DANGER

Cette friteuse peut basculer et causer des blessures si elle n'est pas stabilisée. Égouttez l'huile et le shortening de la friteuse avant le déplacement sinon des éclaboussures peuvent causer des brûlures graves.

3.2 Installation des roulettes et pieds

A. **Généralités**

1. Installez les roulettes et/ou pieds près du lieu d'utilisation de la friteuse pour éviter tout problème lors de son transport. L'unité ne peut pas être installée dans une courbe et doivent être équipées avec les pieds et roulettes fournies.

2. Lors du positionnement de la friteuse, abaissez la friteuse avec précaution pour éviter d'endommager les pieds et la visserie de fixation. Utilisez si possible une palette ou un vérin pour lever et mettre la friteuse en place. Tout basculement peut endommager les pieds.

3. Les roulettes rigides doivent être installées à l'arrière de la friteuse uniquement.

4. Après avoir installé les pieds et roulettes rigides, continuez avec l'étape 3.3, Mise à niveau de la friteuse, pour assurer que la friteuse est à niveau.

3.2 Installation des roulettes et pieds (suite)

B. **Installation des roulettes et pieds**

1. Retirez l'unité de la palette.

2. Soulevez l'unité avec précaution avec un élévateur à fourche, une transpalette, ou tout autre moyen.

3. Placez une rondelle de sécurité sur chaque vis à tête hexagonale.

4. Insérez les vis munies de leur rondelle [1/4-20 filets, 19 mm de longueur] dans les trous de boulon des plaques de fixation des pieds et montez-les à l'avant. Montez les roulettes rigides à l'arrière en suivant la même procédure. Un contre-écrou a été inséré à l'usine en haut des plaques de fixation de base pour accommoder la vis à tête hexagonale lors de son insertion.

5. Serrez les boutons au couple de 5,65 Nm.



Pour l'installation rétroactive des roulettes, l'unité doit être à la température ambiante et ne pas contenir de shortening avant l'installation des roulettes.

3.3 Mise à niveau de la friteuse

A. En plaçant un niveau à bulle sur le dessus de la friteuse, mettez la friteuse à niveau de l'avant à l'arrière. Si la friteuse n'est pas à niveau de gauche à droite, il est nécessaire de la faire reposer sur une plate-forme ou sur une autre surface. L'ajustement est impossible de gauche à droite pour une friteuse équipée de roulettes et de pieds. (Si une friteuse est équipée uniquement de pieds, les ajustements de gauche à droite sont possibles.) (Si une friteuse est équipée uniquement de roulettes, aucun ajustement n'est possible.) Si la friteuse n'est pas à niveau elle peut ne pas fonctionner correctement, l'huile peut ne pas s'écouler correctement pour le filtrage dans une batterie de friteuses, ou elle peut ne pas s'aligner avec d'autres friteuses.

Pieds (uniquement)

1. Réglez la hauteur des pieds avec une clé à fourche ajustable ou de 27 mm en tournant le bouton hexagonal en bas du pied.

2. Le bouton hexagonal permet uniquement des réglages à faible amplitude. **Ne pas effectuer de réglages supérieurs à 22 mm.**

3. Lors de la mise à niveau de l'unité, le pied doit être maintenu fermement pour l'empêcher de plier ou de se tordre en tournant le bouton hexagonal à la hauteur souhaitée.

3.3 Mise à niveau de la friteuse (suite)

Roulettes rigides (uniquement)

1. Installez les roulettes rigides à l'arrière de la friteuse uniquement. Les pieds doivent être installés à l'avant.

2. Aucun ajustement n'est possible avec des roulettes rigides.

B. Si le sol est inégal ou est légèrement en pente, placez la friteuse sur une plate-forme à niveau.

C. En cas de déplacement, remettez à niveau la friteuse en suivant les instructions des étapes 3.3.A-C.

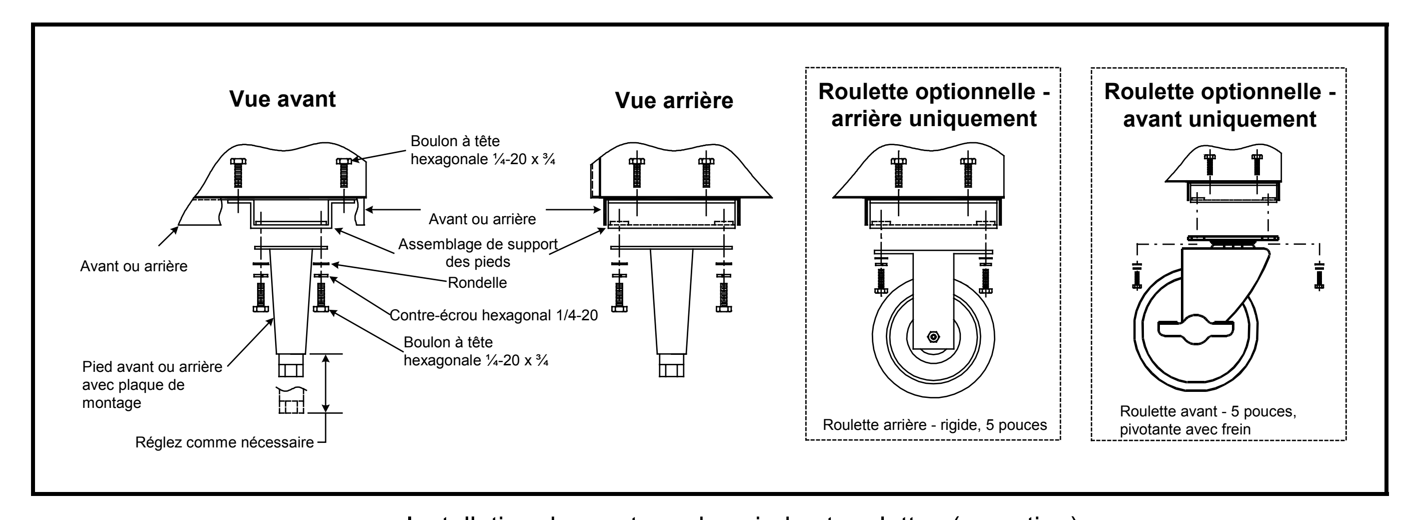
D. Après son installation, la friteuse doit être stabilisée pour l'empêcher de basculer et de déverser de l'huile bouillante. Les fixations peuvent être des sangles d'ancrage ou des chaînes de retenue fixées à un objet immobile (mur, ancrage au sol), ou correspondre à un mode d'installation (installation de la friteuse dans une alcôve, en batterie avec d'autres appareils, etc.).

E. **Installation de roulettes pivotantes en option** :

1. Installez les roulettes non bloquantes uniquement à l'arrière de l'unité.

2. Les roulettes bloquantes doivent être installées à l'avant de l'unité. Elles permettent le blocage de la friteuse pour un fonctionnement sûr.

3. Suivez les mêmes instructions pour l'installation des pieds comme indiqué ci-dessus dans les étapes 3.2, B1-5.



Installation de montage des pieds et roulettes (en option)

3.3 Mise à niveau de la friteuse (suite)

REMARQUE : **L'installation doit être inspectée après avoir été effectuée pour assurer qu'elle est conforme aux instructions fournies. Le superviseur du site et/ou les opérateurs doivent être informés que l'appareil est installé conformément à certaines conditions. Si les conditions changent lors du déplacement de la friteuse (en nettoyant dessous ou derrière, lors d'un déplacement, etc.), assurez-vous que ces conditions existent lorsque la friteuse est de nouveau en place.**

⚠ ATTENTION
La friteuse DOIT être connectée au réseau de gaz spécifié sur la plaque signalétique derrière la porte de la friteuse.

⚠ AVERTISSEMENT
Si des odeurs de gaz sont détectées, l'arrivée de gaz DOIT être coupée en fermant le robinet de gaz. Pour rectifier le problème, contactez immédiatement la compagnie de gaz ou un centre SAV.

3.4 Raccords à gaz

Les friteuses à gaz des séries Super Marathon et Super Runner ont reçu la marque CE pour les pays et catégories de gaz indiqués dans le tableau ci-dessous.

Pays		Pressions et gaz (mbar)		Catégories d'appareil
BE	Belgique	G20 G31	20/25 37	IIE(R)B3P
DE	Allemagne	G20 G31	20 50	I2E I3P
DK	Danemark	G20	20	I2H
ES	Espagne	G20 G31	20 37 et 50	II2H3P
FR	France	G20 et G25 G31	20/25 37 et 50	II2ESI3P
GB	Grande-Bretagne	G20 G31	20 37	II2H3P
GR	Grèce	G20 G31	20 37 et 50	II2H3P
IR	Irlande	G20 G31	20 37	II2H3P
IT	Italie	G20	20	I2H
LU	Luxembourg	G20 et G25 G31	20/25 50	II2E3P
NL	Hollande	G25 G31	25 50	II2L3P
PT	Portugal	G20 G31	20 37	II2H3P

3.4 Raccords à gaz (suite)

EXIGENCES DES CODES NATIONAUX

Ce matériel doit être installé conformément au code standard de plomberie de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) et du guide Food Service Sanitation Manual de la FDA (U.S. Food and Drug Administration).

Cet équipement est conçu pour utiliser le type de gaz spécifié sur la plaque signalétique de la porte. Connectez l'équipement étiqueté « NAT » uniquement avec du gaz naturel, et l'équipement étiqueté « PRO » uniquement avec du propane (LP).

⚠ DANGER
Avant de connecter un nouveau tuyau à cet appareil, il faut insuffler de l'air à l'intérieur pour éliminer toutes les matières étrangères. La présence de matières étrangères dans les commandes des brûleurs ou de gaz compromettront le fonctionnement du système et risquent de le rendre dangereux.

La conduite d'arrivée de gaz doit avoir la même taille ou être supérieure à la conduite d'entrée de gaz de la friteuse. Les friteuses à gaz Dean Super Marathon et Super Runner sont équipées d'une prise mâle de 22 mm ISO 7.1. La taille de la conduite d'arrivée de gaz doit pouvoir accommoder tout équipement d'appareil à gaz qui doit lui être connectée. Consultez les compagnies de gaz locales ou les fournisseurs de gaz, pour les exigences minimum en ce qui concerne les conduites de gaz.

Spécifications des conduites de gaz

Les conduites de gaz doivent avoir les dimensions indiquées dans le tableau ci-dessous, en se basant sur le nombre total de friteuses connectées à la principale arrivée de gaz.

	Tailles des conduites d'arrivée de gaz recommandée		
Types de gaz	**Nombre de friteuses**		
	1	2 à 3	4 ou plus (*)
Gaz naturel	22 mm	28 mm	35 mm
Propane	15 mm	22 mm	28 mm
(*) Une connexion rigide de 35 mm à la conduite de réseau de gaz est nécessaire lorsque la configuration comporte quatre friteuses et plus de 6 mètres de conduite.			

⚠ DANGER
Toutes les connexions doivent être rendues étanches avec de la pâte à joint adaptée au gaz utilisé et toutes les connexions doivent être testées avec une solution d'eau savonneuse avant d'allumer les veilleuses.

N'utilisez jamais d'allumettes, de bougies ou une autre source d'allumage pour vérifier les fuites. Si vous détectez des odeurs de gaz, coupez l'arrivée de gaz en fermant le robinet de gaz du réseau et contactez immédiatement la compagnie de gaz locale ou une agence de maintenance agréée.

3.4 Raccords à gaz (suite)

⚠ DANGER
L'allumage à vide de votre appareil causera des dommages au bassin de friture et risque de causer un incendie. Assurez-vous toujours que du shortening fondu, de l'huile de cuisson ou de l'eau se trouve dans le bassin de friture avant d'allumer l'appareil.

Connexions rigides :

Inspectez visuellement toute conduite d'admission fournie par l'installateur et éliminez tout fragment métallique ou débris des filets avant l'installation dans une conduite de service. Dans le cas contraire, les orifices peuvent se boucher dès que la pression de gaz est appliquée. Si vous utilisez une graisse pour filetage sur les tuyaux de gaz, utilisez de très petites quantités sur les filets mâles uniquement. Utilisez une graisse pour filetage qui ne soit pas affectée par l'action chimique des gaz LP. Veillez à NE PAS appliquer de graisse pour filetage aux deux premières parties filetées de la conduite. En ce faisant, les orifices des brûleurs et le robinet de gaz peuvent s'obturer.

Robinet d'arrêt manuel

Le robinet de gaz installé par le fournisseur doit être installé sur la conduite en amont des friteuses dans le flux de gaz, à un endroit où il peut facilement être atteint en cas d'urgence.

Régulation de la pression du gaz

La friteuse et le robinet d'arrêt doivent être déconnectés de la conduite d'arrivée de gaz lors du test de pression du système.

Les régulateurs de gaz externes ne sont pas requis normalement sur cette friteuse. Le robinet de gaz de sécurité protège la friteuse contre les fluctuations de pression. Si la pression d'entrée dépasse 3,45 kPa/35 mbar, **un régulateur de réduction de pression est nécessaire**.

⚠ DANGER
Pour tester la pression des conduites d'arrivée de gaz réseau, déconnectez la friteuse de la conduite de gaz si la pression est égale ou supérieure à ½ PSIG (3,45 kPa) pour éviter d'endommager les tuyaux et robinets de gaz de la friteuse.

A. Pression de la rampe de brûleurs : Votre agent de maintenance doit vérifier la pression de la rampe de brûleurs avec un manomètre.

   1. Vérifiez la plaque signalétique pour les pressions de gaz de la rampe de brûleurs. Les unités de gaz exigent habituellement une pression de gaz de 10 mbar, et les unités de propane une pression de 27 mbar.

   2. Vérifiez que la flèche se trouvant en bas du régulateur, et indiquant la direction du flux de gaz, pointe vers le bas des friteuses. Le bouchon de la grille d'aération fait partie également du régulateur et ne doit pas être retiré.

3.4 Raccords à gaz (suite)

3. Si la conduite d'aération du régulateur de pression est utilisée, elle doit être installée conformément aux normes locales, ou en leur absence, conformément aux normes de l'Union européenne (CE).

⚠ AVERTISSEMENT
Utilisez une solution savonneuse diluée pour la détection des fuites de gaz potentiellement dangereux lors des connexions.

B. Régulateurs : Les régulateurs de gaz peuvent être réglés sur place, mais aucun réglage ne doit être effectué à moins que le régulateur soit déréglé, ou que de sérieuses fluctuations de pression sont observées.

C. Seul un personnel de maintenance qualifié devrait effectuer le réglage des régulateurs.

D. Orifices : La friteuse peut être configurée pour fonctionner avec différents types de gaz. Le robinet de gaz de sécurité, les orifices de gaz et la veilleuse adéquats sont installés à l'usine. Le robinet peut être réglé sur place, cependant, seul un personnel de maintenance qualifié est habilité à effectuer les réglages avec l'équipement de test nécessaire.

1. Les codes de couleur suivants indiquent le type de gaz utilisé pour chaque friteuse et les composants associés.

Type de gaz	Code de couleur CE
Naturel	Bleu
Propane	Rouge

E. Raccords flexibles, connecteurs et roulettes

1. Si la friteuse est installée avec des raccords flexibles et/ou des raccords à démontage rapide, l'installateur doit utiliser un connecteur flexible agréé de 22 mm NPT au minimum (avec accessoires de réduction de tension), conformément aux normes locales, ou en leur absence, conformément aux normes de l'Union européenne (CE). Les dispositifs à démontage rapide doivent être conforme aux codes locaux en vigueur ou, en l'absence de codes locaux, conforme aux normes de l'Union européenne (CE) ou nationales.

2. Pour un appareil équipé de roulettes, l'installation doit être effectuée avec un connecteur conforme aux codes locaux en vigueur ou, en l'absence de codes locaux, conforme aux normes de l'Union européenne (CE) ou nationales.

3. Le connecteur, le dispositif à démontage rapide, ou leurs conduites associées, ne doivent en aucun cas être utilisés pour restreindre le mouvement de la friteuse. Une patte de fixation est fournie au dos de l'appareil pour fixer l'unité après son installation.

3.4 Raccords à gaz (suite)

AVERTISSEMENT
N'attachez pas d'accessoires à une friteuse simple à moins qu'elle soit fixée pour ne pas basculer. Des blessures pourraient en résulter.

4. Pour limiter le mouvement de la friteuse, un dispositif de fixation indépendant des raccords flexibles ou des connecteurs doit être utilisé. Les clips de fixation se trouvent à l'arrière du panneau de la friteuse.

5. Si la déconnexion du dispositif de fixation s'avère nécessaire, il doit être reconnecté dès que la friteuse est remise à sa place.

F. Après la connexion, ouvrez la conduite de gaz pour assurer que la veilleuse permet un allumage rapide et régulier.

 **ATTENTION**
Un personnel qualifié DOIT si nécessaire effectuer toute adaptation, modification ou conversion de gaz. Utilisez un personnel de maintenance qualifié sous peine d'annulation de la garantie Dean relative à votre matériel.

3.5 Réglages et adaptation aux différents gaz

 **AVERTISSEMENT**
Un personnel qualifié DOIT si nécessaire effectuer toute adaptation, modification ou conversion de gaz. Utilisez un personnel de maintenance qualifié sous peine d'annulation de la garantie Dean relative à votre matériel.

A. Un fonctionnement adéquat des appareils exige que l'opérateur inspecte les réglages de la Section 3.6 en termes d'arrivée et de pressions de gaz.

B. Les friteuses à gaz Dean des séries Super Marathon et Super Runner sont conçues pour utiliser le type de gaz et la pression spécifiée sur la plaque signalétique. Lorsque vous changez de type de gaz, **le changement doit être effectué par un personnel qualifié.** Utilisez un personnel de maintenance qualifié sous peine d'annulation de la garantie Dean relative à votre matériel.

3.6 Arrivées de gaz

L'apport de chaleur nominal (Qn), le type de gaz, la taille de l'orifice, le numéro de série et la quantité/couleur sont listés ci-dessous :

MODÈLE	APPORT DE CHALEUR NOMINAL - Qn (kW)	TYPE DE GAZ	TAILLE DE L'ORIFICE (MM)	No. DE SÉRIE DE L'ORIFICE	QTÉ/COULEUR DE L'ORIFICE
SM 80 GM	37,5	G20 G25 G31	2,40 2,40 1,51	810-2060 810-2060 810-2059	5/BLEU 5/BLEU 5/ROUGE
SM 60 GM	37,5	G20 G25 G31	2,40 2,40 1,51	810-2060 810-2060 810-2059	5/BLEU 5/BLEU 5/ROUGE
SR 52 GM **SM 50 GM**	30	G20 G25 G31	2,40 2,40 1,51	810-2060 810-2060 810-2059	4/BLEU 4/BLEU 4/ROUGE
SM 35 GM **SR 38G** **SR 42G**	26	G20 G25 G31	2,40 2,40 1,51	810-2060/*810-3101 810-2060/*810-3101 810-2059/*810-3102	3/BLEU 3/BLEU 3/ROUGE
SM 20 GM	15	G20 G25 G31	2,40 2,40 1,51	810-2060 810-2060 810-2059	2/BLEU 2/BLEU 2/ROUGE
* SR42 construit avant 4/07.					

A. Les réglages aux différents gaz sont les suivants :

MODÈLE	TAILLE DE L'ORIFICE (MM)	TYPE DE GAZ	PRESSION DE GAZ AU RÉGULATEUR		REPÈRE DU BRÛLEUR	REPÈRE DU PILOTE
			MBAR	POUCE W.C.		
SM 80GM	2,40 2,40 1,51 2,40**(1)**	G20 G25 G31 G25**(1)**	10,0 15,0 27,0 10,0**(1)**	4,0 6,0 10,8 4,0**(1)**	Bleu Bleu Rouge Bleu	26N 26N 16LP 26N
SM 60GM	2,40 2,40 1,51	G20 G25 G31	12,0 17,5 22,0	4,8 7,0 8,8	Bleu Bleu Rouge	26N 26N 16LP
*SR préfixe - Super Runner *SM préfixe - série Super Marathon *GM suffixe - système à gaz millivolt, aucune source d'alimentation n'est requise **(1)** En Hollande (NL) uniquement.						

3.6 Arrivées de gaz (suite)

A. Les réglages aux différents gaz sont les suivants (suite) :

MODÈLE*	TAILLE DE L'ORIFICE (MM)	TYPE DE GAZ	PRESSION DE GAZ AU RÉGULATEUR		REPÈRE DU BRÛLEUR	REPÈRE DU PILOTE
SR 52GM **SM 50GM**	2,40 2,40 1,51	G20 G25 G31	12,0 17,5 22,0	4,8 7,0 8,8	Bleu Bleu Rouge	26N 26N 16LP
SM 35GM **SR 38GM** **SR 42GM**	2,40 2,40 1,51	G20 G25 G31	12,0 17,5 22,0	4,8 7,0 8,8	Bleu Bleu Rouge	26N 26N 16LP
SM 20GM	2,40 2,40 1,51	G20 G25 G31	12,0 17,5 22,0	4,8 7,0 8,8	Bleu Bleu Rouge	26N 26N 16LP
*SR préfixe - Super Runner *SM préfixe - série Super Marathon *GM suffixe - système à gaz millivolt, aucune source d'alimentation n'est requise **(1)** En Hollande (NL) uniquement.						

REMARQUE : La pression du gaz doit être ajustée strictement selon les exigences ci-dessus 5 à 10 minutes après le fonctionnement de l'appareil.

* Pour les contrôles et réglages, veuillez consulter l'illustration du « robinet de gaz » à la page 3-12. (Réglage de la flamme de la veilleuse : Tournez le bouton de réglage de la veilleuse dans le sens (ou dans le sens inverse) des aiguilles d'une montre pour obtenir la flamme souhaitée.)

⚠ AVERTISSEMENT

Si vous détectez des odeurs de gaz, coupez IMMÉDIATEMENT l'arrivée de gaz en fermant le robinet de gaz du réseau, et contactez la compagnie de gaz locale ou une agence de maintenance agréée.

3.7 Procédures de conversion de gaz

⚠ DANGER
Cet appareil a été configuré à l'usine pour un type spécifique de gaz. La conversion d'un type de gaz à un autre exige l'installation de composants de conversion spécifiques au gaz.

La conversion à un autre type de gaz sans installer les composants adéquats de conversion risque de provoquer un incendie ou une explosion. NE RACCORDEZ JAMAIS CET APPAREIL À UN RÉSEAU DE GAZ POUR LEQUEL IL N'A PAS ÉTÉ CONFIGURÉ !

La conversion de cet appareil d'un type de gaz à un autre doit uniquement être effectuée par un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et autorisé, défini à la section 1.5 de ce manuel.

Consultez l'illustration du robinet de gaz ainsi que l'emplacement du robinet de gaz, des brûleurs et des orifices de la page 3-12 en effectuant les conversions suivantes.

Lors de la conversion du gaz G20 à G25, les procédures suivantes s'appliquent :

- Le remplacement du matériel n'est pas requis.
- Ajustez la pression de gaz selon la valeur appropriée listée dans les tableaux de la page 3-9 et 3-10 en tournant le « réglage de la veilleuse » du robinet de gaz.
- Après le réglage, remettez en place le couvercle du réglage de la veilleuse.

Lors de la conversion du gaz G20 (ou G25) à propane G31 (ou vice-versa), les procédures suivantes s'appliquent :

- Les orifices du brûleur et l'orifice de la veilleuse **DOIVENT** être remplacés.
- Ajustez la pression de gaz selon la valeur appropriée listée dans les tableaux de la page 3-9 et 3-10 en tournant le « réglage de la veilleuse » du robinet de gaz.
- Après le réglage, remettez en place le couvercle du réglage de la veilleuse.
- L'usine **DOIT** être notifiée afin que la conversion puisse être documentée et qu'une nouvelle plaque signalétique puisse être envoyée.

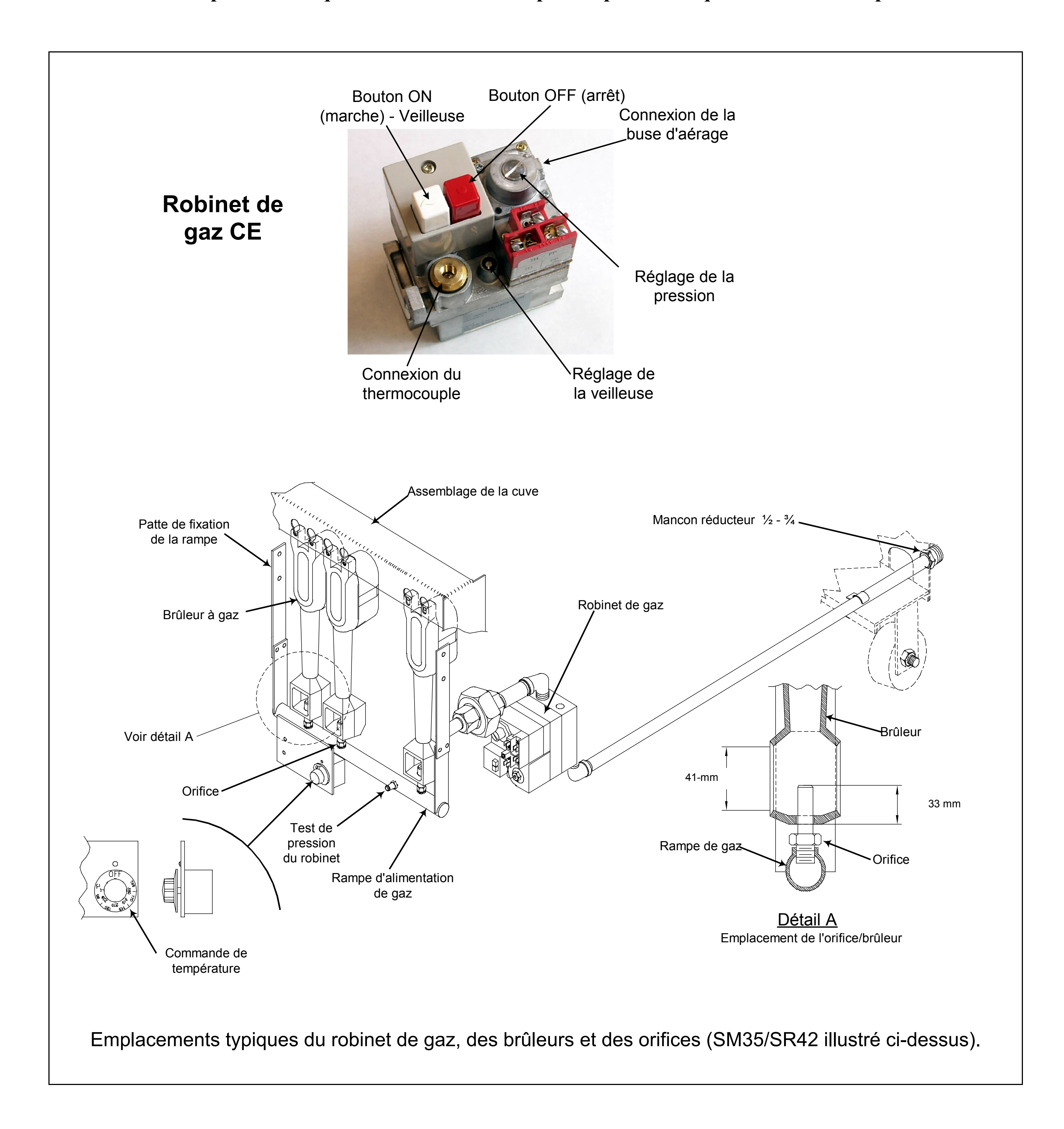
Lors de la conversion du gaz G20 (20 mbar) à G25 (25 mbar), ou vice-versa versa, ou du gaz G31 (37 mbar) à G31 (50 mbar), les procédures suivantes s'appliquent :

- Vérifiez le réglage de la veilleuse et réglez-le si nécessaire.
- D'autres réglages ne sont pas nécessaires.

La conversion d'un type de gaz à l'autre (par exemple, du gaz naturel ou propane) exige des composants spéciaux. Utilisez les composants nécessaires en vous référant à la section 3.8, Composants de conversion de gaz.

3.7 Procédures de conversion de gaz (suite)

Les conversions peuvent uniquement être exécutées par un personnel qualifié et autorisé par l'usine.



Emplacements typiques du robinet de gaz, des brûleurs et des orifices (SM35/SR42 illustré ci-dessus).

3.8 Composants de conversion de gaz

Utilisez les informations du tableau suivant pour la conversion du gaz naturel en propane et vice-versa. Voir la section 3.6 pour les quantités d'orifices requis pour la conversion.

Équipement du gaz naturel à propane, 826-1817	**Équipement du propane à gaz naturel, 826-2017**
Douille, NPT Plat, *Série SR42 uniquement*	Douille, NPT Plat, *Série SR42 uniquement*
Orifice de la veilleuse (LP)	Orifice de la veilleuse (26N)
Orifice du brûleur (diamètre : 1,51 mm)†	Orifice du brûleur (diamètre : 2,40 mm)†
Plaque signalétique, contactez l'usine au moment de la conversion.	Plaque signalétique, contactez l'usine au moment de la conversion.
†Les orifices du brûleur listés sont destinés aux friteuses fonctionnant à 610 mètres d'altitude au maximum. Pour les altitudes supérieures à 610 mètres, contactez l'usine pour la taille d'orifice correcte.	

3.9 Connexions électriques

Les friteuses sans filtrage intégré ne nécessitent pas de connexion électrique. Une fois installées, les friteuses doivent être mises à la terre conformément aux codes locaux en vigueur ou, en l'absence de codes locaux, conformes aux normes nationales appropriées.

⚠ AVERTISSEMENT
Les friteuses sans systèmes de filtrage intégrés sont équipées d'une fiche triphasée (mise à la terre) pour assurer la protection contre les décharges électriques. La fiche doit être branchée directement à une prise triphasée mise à la terre. NE COUPEZ PAS, NE SUPPRIMEZ PAS ET NE CONTOURNEZ PAS LA LAME DE MISE A LA TERRE DE CETTE FICHE.

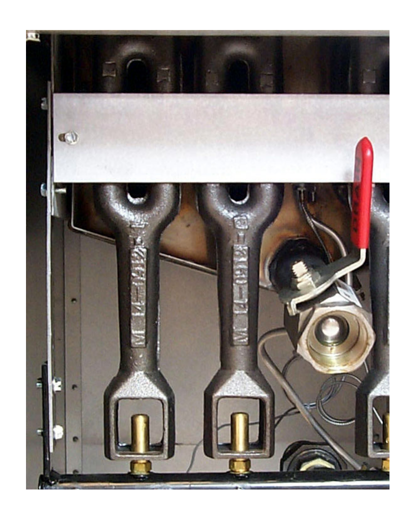
Friteuses avec systèmes de filtrage intégrés : La plaque signalétique et le diagramme de câblage se trouvent à l'intérieur de la porte avant. Les systèmes de filtrage intégrés sont équipés d'un système d'alimentation électrique (National) de 60 Hz monophasé, ou (International/CE) de 230 V CA/50 Hz monophasé. Ne coupez pas et ne supprimez pas la lame de mise à la terre de cette fiche.

⚠ DANGER
Pour fonctionner, cet appareil exige une alimentation électrique (dans les systèmes de filtrage uniquement). Fermez le robinet de gaz (OFF) en cas de panne de courant prolongée. N'essayez pas d'utiliser cet appareil durant une panne de courant.

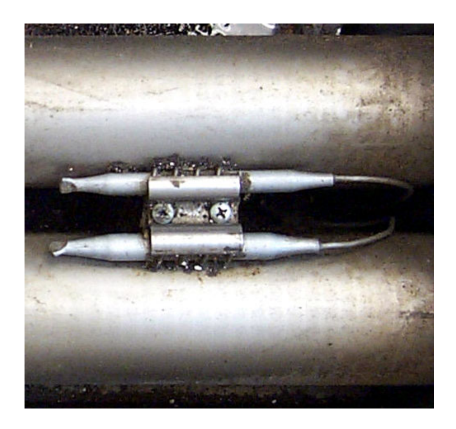
4.1 Mise en marche initiale

⚠ AVERTISSEMENT
Le superviseur du site a pour responsabilité de s'assurer que les opérateurs sont informés des risques inhérents à l'utilisation d'un système de filtrage d'huile chaude, en particulier ceux liés aux procédures de filtrage, vidange et nettoyage.

Les nouvelles unités sont nettoyées à l'usine à l'aide de solvants pour supprimer tout signe visible de poussière, d'huile, de graisse, etc. après le processus de fabrication, puis sont légèrement huilées. Avant leur utilisation, nettoyez les unités avec de l'eau savonneuse et chaude pour éliminer tout résidu puis rincez et séchez. Nettoyez également tous les accessoires envoyés avec l'unité. Fermez complètement le robinet de vidange et retirez le tamis à miettes. Assurez-vous que les vis maintenant le thermostat et les bulbes thermostatiques de la friteuse sont serrées.



Robinet de vidange du bassin de friture (SM35/SR42).



Emplacement typique de la sonde de détection et de la visserie de fixation.

⚠ AVERTISSEMENT
Ne tapez pas la bande d'assemblage de la friteuse avec les paniers ou d'autres ustensiles. Cette bande assure l'étanchéité du joint entre les unités de friture. Si vous frappez les paniers sur cette bande afin de déloger du shortening, vous déformerez la bande et compromettrez son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.

⚠ DANGER
N'utilisez jamais l'appareil avec un bassin de friture vide. Le bassin de friture doit être rempli d'eau, d'huile ou de shortening avant l'allumage des brûleurs sous peine d'endommager le bassin de friture et de causer un incendie.

4.1.1 Procédures d'allumage de la veilleuse

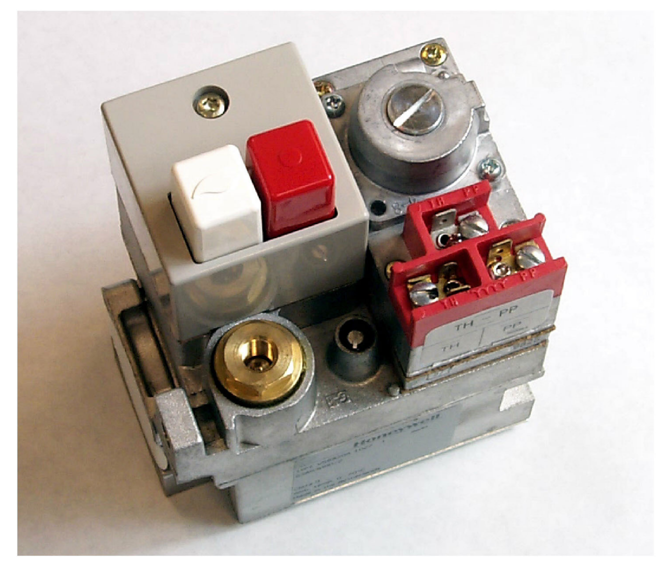
Allumage initial de la veilleuse : Toutes les friteuses Dean sont testées, ajustées et calibrées dans les conditions du niveau de la mer avant de quitter l'usine. Des réglages permettant d'assurer le bon fonctionnement de la veilleuse peuvent s'avérer nécessaires pour répondre aux conditions locales, à une basse pression du gaz, à des différences d'altitudes et à des variations des caractéristiques du gaz. Ces réglages permettent de corriger des problèmes qui peuvent avoir été générés lors du transport (manutention, vibration), et doivent être effectués par un personnel de maintenance qualifié. Ils demeurent néanmoins de la responsabilité du client et/ou du fournisseur, et ne sont pas couverts par la garantie Dean.

Le conduit d'entrée à l'arrière et en bas de la friteuse amène le gaz au robinet de sécurité de la veilleuse puis à la veilleuse et aux principaux brûleurs. La veilleuse se trouve à la base de la friteuse.

⚠ AVERTISSEMENT
Lorsque vous vérifiez l'allumage des brûleurs ou la performance, ne vous approchez trop prêt des brûleurs. UN ALLUMAGE LENT PEUT démarrer SOUDAINEMENT ET OCCASIONNER le cas échéant DES BRULURES FACIALES OU CORPORELLES.

Assurez-vous que les étapes suivantes sont effectuées en séquence avant d'allumer ou d'allumer de nouveau la veilleuse :

1. Fermez le robinet d'arrêt manuel de la conduite d'arrivée.
2. Mettez le thermostat de commande sur OFF.
3. Enfoncez le bouton Arrêt veilleuse (rouge) du robinet de gaz de sécurité pour la fermer.
4. Patientez 5 minutes au minimum pour disperser le gaz accumulé.
5. Remplissez d'huile le bassin de friture jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur, à l'arrière du bassin de friture. Assurez-vous que les tubes chauffants sont recouverts de liquide avant d'allumer les brûleurs.



ROBINET DE GAZ (HONEYWELL)

6. Ouvrez le robinet d'arrêt manuel de la conduite d'arrivée.
7. Appliquez une allumette ou mèche allumée sur la tête de la veilleuse. (Si la friteuse est équipée d'un dispositif d'allumage piézo, allez à l'étape 8).
8. Appuyez sur le bouton blanc de la veilleuse se trouvant sur le robinet de gaz, et maintenez-le enfoncé pendant 45 à 60 secondes jusqu'à ce que le pilote s'allume. (Si la friteuse est équipée d'un dispositif d'allumage piézo, appuyez et maintenez enfoncé le bouton blanc de la veilleuse, puis appuyez de façon répétée sur le bouton du dispositif d'allumage jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Relâchez le bouton blanc après 45 à 60 secondes.)

4.1.1 Procédures d’allumage de la veilleuse (suite)

9. Si la veilleuse ne reste pas allumée, appuyez sur le bouton blanc de la veilleuse et rallumez la veilleuse, en maintenant le bouton plus longtemps avant de le relâcher. De l’air prisonnier peut nécessiter le rallumage de la veilleuse à plusieurs reprises jusqu’à obtenir un flux de gaz suffisant.

10. Lorsque la veilleuse demeure allumée, relâchez le bouton blanc de la veilleuse.

11. Mettez le thermostat sur ON et assurez-vous que le principal brûleur s’allume à partir de la veilleuse.

4.2 Procédure d’ébullition

 **DANGER**

Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance durant la procédure d’ébullition. Si la solution déborde, éteignez immédiatement la friteuse et laissez refroidir la solution pendant quelques minutes avant de reprendre la procédure.

 **AVERTISSEMENT**

Ne videz pas la solution dans un récipient de mise au rebut de shortening ou un appareil de filtrage intégré ou portable. Ces appareils n’ont pas cette fonction et seront endommagés par la solution.

 **DANGER**

Il ne doit plus rester aucune goutte d’eau dans le bassin de friture avant que vous ne le remplissiez d’huile ou de shortening. Respectez cette consigne sous peine d’engendrer la projection d’huile ou de shortening chaud lors du cycle de chauffe à la température de cuisson, ce qui risque de causer des blessures au personnel se trouvant à côté.

1. Videz la friteuse et ajoutez un concentré de solution nettoyante. Ajoutez de l’eau jusqu’au repère OIL LEVEL inférieur, à l’arrière du bassin de friture.

2. Réglez le thermostat de commande et le contrôleur de température sur 107 ºC, juste au-dessus du niveau d’ébullition de l’eau.

3. Le brûleur principal s’allume.

4. Réinitialisez le contrôleur de température sur 93 °C.

5. Les brûleurs doivent s’éteindre lorsque l’eau commence à bouillir.

 **ATTENTION**

Si la veilleuse et le principal brûleur s’éteignent, la ou les friteuses DOIVENT rester éteintes pendant 5 minutes avant l’allumage.

4.2 Procédure d'ébullition (suite)

6. Les brûleurs chauffent la solution jusqu'à ébullition. Faites mijoter la solution pendant environ 45 minutes. En portant des gants de protection, frottez les côtés de la friteuse et les tubes à l'aide d'une brosse Teflon en L (en option sur certains modèles). Veillez à ne pas toucher les sondes de température et le thermostat de protection de surchauffe.

⚠ ATTENTION
Ne pas laisser la friteuse sans surveillance. La solution peut mousser et déborder si la friteuse demeure sans surveillance. Le cas échéant, tournez le thermostat sur OFF et le robinet de gaz sur PILOT. Poursuivez la cuisson après la dissipation de la mousse.

7. Ne laissez pas chuter le niveau d'eau en dessous du trait inférieur OIL LEVEL dans le bassin de friture durant la procédure d'ébullition.

⚠ AVERTISSEMENT
L'eau et la solution d'ébullition ne doivent pas s'écouler dans le bac du filtre ou le filtre du système. Un dommage irréversible pourrait résulter du passage de l'eau dans le système.

8. Une fois l'état d'ébullition atteint, tournez le thermostat de commande et le bouton du thermostat sur OFF et videz la solution dans le bassin de friture. Placez une marmite métallique assez grande pour récupérer tout le contenu de la friteuse sous le tuyau de vidange afin de collecter l'eau et la solution d'ébullition. Veillez à ce que l'eau et la solution d'ébullition ne s'écoule pas dans le bac du filtre. La pompe du filtre n'est pas conçue pour l'eau et serait endommagée de façon irréversible (voir l'avertissement ci-dessus).

9. Fermez la vanne, ajoutez de l'eau fraîche (sans solution d'ébullition) et nettoyez toutes les surfaces de la friteuse. Ouvrez de nouveau la vanne.

10. Remplissez la friteuse d'eau fraîche pour neutraliser toute solution d'ébullition résiduelle. Nettoyez toutes les surfaces de la friteuse. Videz la friteuse et essuyez toutes les surfaces pour éliminer complètement toute trace d'humidité.

IMPORTANT
Remplissez la friteuse d'huile ou frottez l'intérieur de la friteuse avec de l'huile pour prévenir l'oxydation et empêcher la formation de rouille.

REMARQUE : Il est recommandé que cette procédure soit effectuée à chaque changement de bain d'huile ou de shortening.

⚠ AVERTISSEMENT
Il ne doit plus rester AUCUNE goutte d'eau dans le bassin de friture avant que de la remplir d'huile ou de shortening. Ne pas allumer la friteuse en vue de la sécher... cela aurait pour effet d'endommager la friteuse de façon irréversible, et toutes les garanties applicables seraient annulées.

4.3 Préparation finale

⚠ DANGER
Ne vous approchez pas de la zone se trouvant directement au-dessus du conduit de fumée lorsque la friteuse est en marche.

Veillez à toujours porter des gants isolés et étanches à l'huile lorsque vous travaillez avec la friteuse remplie d'huile bouillante.

Veillez à toujours déverser l'huile bouillante dans une marmite métallique assez grande pour récupérer tout le contenu de la friteuse.

⚠ AVERTISSEMENT
NE JAMAIS placer un bloc entier de shortening solide par-dessus les tubes chauffants. Le cas échéant, les tubes chauffants et la friteuse seront endommagés, et la garantie sera annulée.

1. Lorsque vous utilisez du shortening (huile de cuisson), remplissez la friteuse jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur figurant à l'arrière de la friteuse.

2. Lorsque vous utilisez du shortening solide, faites le fondre tout d'abord dans un récipient adapté, ou coupez-le en petits morceaux et mettez-le sous les tubes chauffants, entre les tubes et au-dessus des tubes, en ne laissant aucun vide autour des tubes. Ne pas toucher ou plier les bulbes thermostatiques.

3. Mettez le brûleur sur ON pendant 10 secondes, sur OFF pendant une minute, etc., jusqu'à ce que le shortening ait fondu. Si de la fumée se dégage du shortening lors de la fonte, abaissez le cycle ON et allongez le cycle OFF. La présence de fumée indique que le shortening brûle, ce qui réduit sa durée de vie utile.

4. Avant la mise en route, tournez le thermostat de commande sur la température de fonctionnement probable. Attendez que la température de l'huile se stabilise puis vérifiez-la avec un thermomètre à immersion de haute qualité.

4.3.1 Extension de la durée de vie utile shortening/huile

Bien que 177 °C est une température recommandée pour la plupart des cuissons, le réglage de la friteuse sur la température la plus basse possible produit un produit final de qualité. La durée de vie utile du shortening est alors maximum.

Lorsque la friteuse n'est pas utilisée, reglez le thermostat sur une température plus basse que celle utilisée lors de la cuisson. Des charges moins importantes peuvent également cuire à des températures plus basses. L'opérateur est invité à effectuer des essais et à déterminer la temperature et les conditions de charge optimales pour les differents articles à cuisiner.

4.3.2 Ouverture : Début de la journée de travail

Au début de chaque journée de travail, veillez à toujours vérifier la friteuse pour vous assurer que :

1. Le robinet de gaz principal est sur OFF.
2. Remplissez d'huile le bassin de friture jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur, à l'arrière du bassin de friture.

Pour allumer la friteuse :

1. Ouvrez le robinet d'arrêt manuel de la conduite d'arrivée.
2. Allumez la veilleuse.
    a. Pour les procédures d'allumage de la veilleuse, voir la section 4.1.1.

Après l'allumage de la veilleuse :

1. Relâchez le bouton blanc de la veilleuse.
2. Tournez le thermostat sur la température de cuisson souhaitée. Assurez-vous que le principal brûleur s'allume à partir de la veilleuse.
3. Laissez l'huile ou le shortening cuire pendant environ 30 minutes avant de l'utiliser. La température de l'huile se stabilise au point de consigne souhaité pour assurer une cuisson de qualité.

4.3.3 Bases du filtrage



Lors du filtrage, veillez à ne jamais l'unité de filtrage sans surveillance. L'huile circulant dans les conduites peut détacher la conduite de retour d'huile de la friteuse, répandre de l'huile bouillante et occasionner des brûlures sérieuses.

DANGER

Le plateau ramasse-miettes des friteuses équipées d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules alimentaires peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certains shortenings.

Les règles de base du filtrage sont les suivantes :

※ Le shortening doit être filtré quotidiennement ou plusieurs fois par jour en cas d'utilisation intense. Le filtrage assure une durée de vie utile plus longue du shortening, un meilleur goût des produits cuisinés, et minimise le transfert des saveurs d'un lot à l'autre.

4.3.3 Bases du filtrage (suite)

- ※ Lorsque vous terminez un cycle de filtrage, veillez à toujours fermer la vanne de retour d'huile de la friteuse pour éviter de siphonner l'huile hors de la friteuse dans le système de filtrage. Ouvrez la vanne du filtre pour permettre la purge des conduites de retour dans le bac du filtre.
- ※ Si vous utilisez du shortening solide, veillez à toujours vous assurer que les conduites de retour ne sont pas obstruées avec de désactiver le moteur du filtre. Suspendez également les conduites flexibles pour assurer la purge et empêcher que le shortening ne se solide dans les conduites.

  Pour les instructions de filtration et de dépannage, consultez le manuel de fonctionnement fourni avec l'unité de filtrage.

4.3.4 Fermeture : Fin de la journée de travail

Lorsque vous fermez le soir :

- ※ Filtrez l'huile dans toutes les friteuses et purgez les conduites de filtrage.
- ※ Recouvrez la friteuse contenant de l'huile.
- ※ Appuyez sur le bouton rouge pour fermer le robinet de gaz.

4.3.5 Arrêt de la friteuse

Lorsque vous fermez pour des périodes plus longues :

- ※ Videz le shortening et nettoyez la friteuse avec précaution.
- ※ Jetez le shortening, ou filtrez le shortening puis remettez-le dans la friteuse. Remettez le couvercle de la friteuse en place pour éviter toute contamination du shortening.
- ※ Friteuse oxydable uniquement : Si vous jetez le shortening, frottez l'intérieur de la friteuse oxydable (en acier doux) avec du shortening frais après le nettoyage pour empêcher la formation de rouille.
- ※ Appuyez sur le bouton rouge pour fermer le robinet de gaz.
- ※ Fermez le robinet d'arrêt manuel de la conduite d'arrivée sur **OFF**.
- ※ Déconnectez le cordon d'alimentation de l'appareil de filtrage intégré ou portable de la prise murale.

FRITEUSES A GAZ DEAN MILLIVOLT (CE)
CHAPITRE 5 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

5.1 Généralités

⚠ DANGER
N'essayez jamais de nettoyer la friteuse en cours de cuisson ou quand le bassin de friture est rempli d'huile ou de shortening chaud. Si de l'eau entre en contact avec l'huile ou le shortening chauffé à la température de cuisson, elle causera des projections d'huile ou de shortening, qui peuvent brûler gravement le personnel se trouvant à proximité.

Tout équipement fonctionne mieux et plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu. C'est le cas aussi des équipements de cuisine. Les friteuses à gaz des séries Dean Super Marathon et Super Runner doivent rester propres durant la journée, et nettoyées complètement à la fin de la journée. Vous trouverez ci-dessous des recommandations pour une maintenance quotidienne, hebdomadaire et périodique.

5.1.1 Quotidiennement

⚠ AVERTISSEMENT
Utilisez un nettoyant commercial spécialement formulé pour le nettoyage et la désinfection efficaces des surfaces en contact avec les aliments. Lisez le mode d'emploi et les précautions avant usage. Prêtez une attention particulière à la concentration et à la durée d'action du nettoyant sur les surfaces en contact avec les aliments.

A. Retirez et nettoyez toutes les pièces détachables.

B. Nettoyez toutes les surfaces extérieures de l'appareil. N'utilisez pas d'agents de nettoyage abrasifs, racloirs, tampons en acier, laine d'acier ou autres ustensiles de nettoyage susceptibles de rayer les surfaces.

C. Filtrez l'huile de cuisson et remplacez-la si nécessaire. L'huile doit être filtrée plus fréquemment si elle est utilisée intensivement.

5.1.2 Hebdomadairement

A. Vidangez complètement l'huile de la friteuse dans une marmite métallique assez grande pour récupérer tout son contenu et jetez-la. N'utilisez pas de récipient en verre ou en plastique.

B. Nettoyez la friteuse en suivant les procédures d'ébullition du chapitre 4.3.

⚠ AVERTISSEMENT
Évitez que l'eau ne s'évapore et expose les tubes chauffants, car cela pourrait endommager la friteuse.

5.1.3 Périodiquement

La friteuse doit être inspectée et réglée par un personnel de maintenance qualifié dans le cadre d'un programme de maintenance cuisine standard.

5.1.4 Sphères captives en acier inoxydable

À la fin de la journée, toutes les pièces en acier inoxydable de la friteuse doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau savonneuse et chaude, et avec un produit nettoyant pour acier inoxydable.

※ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, racloirs, tampons en acier.

※ N'utilisez pas de couteau en métal, de spatule ou d'autres outils métalliques ! Les rayures sont très difficiles à éliminer.

※ S'il est nécessaire de racler l'acier inoxydable pour retirer des matériaux incrustés, mouillez la zone pour ramollir le dépôt, puis utilisez un grattoir de bois ou de nylon.



NE PAS éclabousser de l'eau dans le bassin d'huile à la température de cuisson. Les projections d'huile en résultant peuvent occasionner de graves brûlures.

FRITEUSES A GAZ DEAN MILLIVOLT (CE)
CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE

6.1 Généralités

⚠ DANGER
L'huile et le shortening chauds peuvent causer des brûlures graves. N'essayez jamais de déplacer une friteuse qui contient de l'huile de cuisson ou du shortening chaud, ni de transférer de l'huile ou du shortening chaud d'un récipient à un autre.

Les problèmes et solutions couvrent les principaux problèmes rencontrés.

Pour effectuer le dépannage, effectuez le test au début de chaque condition. Suivez chaque étape séquentiellement.

6.2 Défaut de fonctionnement de la veilleuse

A. La veilleuse ne s'allume pas : il n'y a apparemment pas de gaz.

   1. Vérifiez que le robinet de gaz est ouvert, et que le gaz est présent au robinet de gaz.

   2. Vérifiez que l'orifice de la veilleuse ne contient pas de poussière ou de peluches.

   3. Retirez la conduite d'arrivée de gaz de la veilleuse, et vérifiez si elle n'est pas obstruée ; éliminez toute obstruction puis réinstallez.

B. La veilleuse s'allume mais ne demeure pas allumée lorsque le robinet de gaz manuel est relâché.

   1. Assurez-vous que le thermocouple est correctement vissé à la connexion du thermocouple sur le robinet de gaz.

   2. Retirez l'extrémité de thermocouple de la connexion du thermocouple, et nettoyez-la avec du papier de verre ou une toile d'émeri.

   3. La flamme de la veilleuse est trop haute ou basse. Ajustez la vis de réglage de la flamme de la veilleuse afin qu'elle atteigne 22 mm au-dessus de la tête de la veilleuse.

   4. Vérifiez que toutes les connexions sont nettes et sûres.

C. La taille de la flamme de la veilleuse est correcte, mais instable. La flamme vascille et n'enveloppe pas toujours complètement le thermocouple.

Vérifiez la présence éventuelle d'un courant d'air provoqué par un appareil d'air conditionné ou un ventilateur. Après les avoir mis hors tension, vérifiez la veilleuse.

6.3 Défaut de fonctionnement de la veilleuse

A. Le brûleur principal ne fonctionne pas ; aucun gaz n'est détecté sur le brûleur.

1. Assurez-vous que le robinet de gaz est ouvert.
2. Vérifiez que la veilleuse est allumée et fonctionne correctement.
3. Vérifiez le commutateur de protection surchauffe.
4. Le robinet de gaz est peut-être défectueux, remplacez-le si nécessaire.

B. Les flammes du brûleur principal sont petites et faibles ; le shortening n'atteint pas rapidement la température.

1. Vérifiez la pression du gaz au niveau du robinet manométrique du robinet de gaz. Utilisez un manomètre à cadran ou un manomètre à jauge en U standard. Lorsque le brûleur fonctionne, la pression doit correspondre aux pressions listées dans les sections 3-9 et 3-10.
2. Si ce n'est pas le cas, retirez le couvercle de réglage du régulateur de pression. Utilisez un tournevis pour ajuster la vis et obtenir la pression correcte. Remettez le couvercle en place, vérifiez de nouveau la pression et réinstallez la fiche du robinet manométrique.

C. Signes d'excès de température ; le shortening brûle et perd rapidement sa couleur.

1. Vérifiez le thermostat de commande. Il peut être mal réglé ou a peut être perdu son calibrage. Recalibrez si nécessaire.
2. Vérifiez la pression du gaz comme indiqué ci-dessus.
3. Le shortening utilisé est de mauvaise qualité et/ou a été utilisé trop longtemps. Remplacez le shortening.
4. Assurez-vous que la friteuse est propre en la remplissant de nouveau shortening.

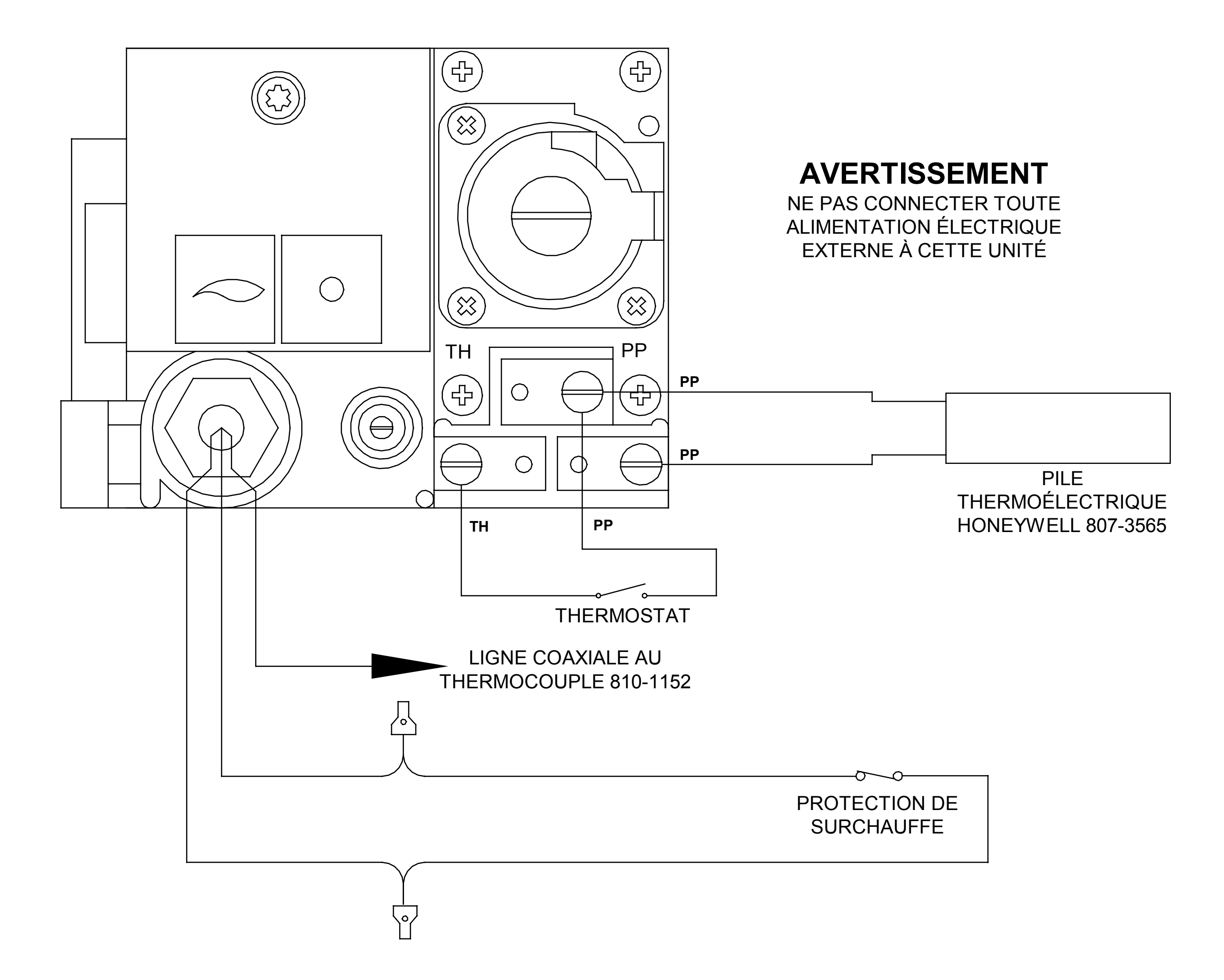
D. La friteuse n'atteint pas la température souhaitée et/ou fonctionne de façon erratique.

1. L'emplacement du détecteur de la sonde est incorrect ou la sonde de détection de température est défectueuse.
2. Les connexions des câbles ou fils sont lâches.

E. La température du shortening de la friteuse est incontrôlable ; la friteuse surchauffe.

1. Le thermostat de commande ou la sonde de température sont défectueux.
2. Appelez l'agent de maintenance agréé.

6.4 Diagrammes de câblage Millivolt (CE)



HONEYWELL CE

6.5 Pièces de rechange recommandées

Les pièces de rechange remplaçables dans les friteuses à gaz de la série Dean Millivolt (CE) sont les suivantes :

Robinet de gaz (Honeywell)- Naturel - 807-2122
Robinet de gaz (Honeywell) - LP- 807-2121
Thermostat de protection de surchauffe - Réarmement manuel (CE- 210°C)- 807-3560
Thermostat de protection de surchauffe (CE- 224°C)- 807-3516
Pile thermoélectrique- 807-3565
Thermocouple-812-1284
Thermostat, Fonctionnement - 807-3515
Sélecteur, Thermostat - 816-0139



Dean, 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiane 71135-1000 - États-Unis
Adresse d'expédition : 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiane 71106 - États-Unis

TÉL 1-318-865-1711 **FAX (Pièces) 1-318-327-3343** **FAX (Assistance technique) 1-318-219-7135**

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS

PERMANENCE TÉLÉPHONIQUE
1-318-865-1711

Prix : U.S. $8.00
819-5955
MAI 2007